

**Bawang merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum*)**



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan defenisi .....	1
4 Pengkelasan .....	2
5 Persyaratan mutu .....	3
6 Ketentuan mengenai ukuran.....	3
7 Ketentuan mengenai toleransi.....	3
8 Ketentuan mengenai penampilan.....	4
9 Penandaan dan pelabelan.....	4
10 Rekomendasi.....	5
11 Higienis.....	5
12 Metode pengambilan contoh .....	5
13 Metode pengujian .....	5
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Syarat mutu bawang merah .....	3
Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan diameter umbi untuk semua kelas mutu .....	3
Tabel 3 – Batas toleransi.....	4



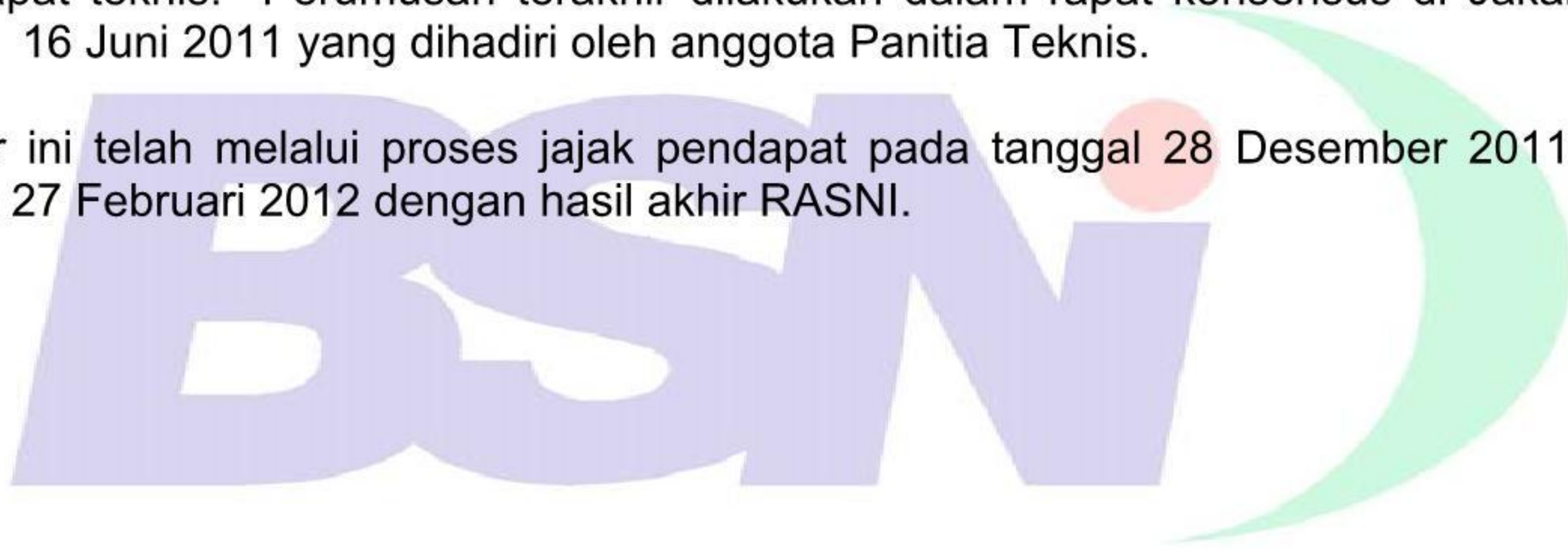
## Prakata

Bawang merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum*) merupakan salah satu sayuran umbi dataran rendah yang memiliki potensi komersial. Bawang merah merupakan sayuran rempah yang digunakan sebagai bumbu/penyedap masakan sehari-hari. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3159-1992 *Bawang merah* direvisi berdasarkan usulan dari seluruh pemangku kepentingan sebagai upaya untuk membantu tercapainya perdagangan bawang merah di dalam negeri yang jujur, transparan, mampu memenuhi keinginan konsumen secara konsisten dan untuk meningkatkan citra bawang merah Indonesia di pasaran internasional. Untuk harmonisasi dengan standar internasional maka SNI ini mengadopsi secara modifikasi dari *ASEAN Standard for Shallot*.

SNI ini menggantikan SNI 01-3159-1992, *Bawang merah* dan telah disesuaikan dengan kondisi Indonesia. Bagian yang dimodifikasi, pada standar ini adalah pada bagian acuan normatif, istilah dan definisi, ketentuan mengenai mutu, ukuran, toleransi, rekomendasi, metode pengambilan contoh, metode pengujian dan bibliografi.

Standar ini dirumuskan oleh Panitia Teknis (PT) 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat-rapat teknis. Perumusan terakhir dilakukan dalam rapat konsensus di Jakarta pada tanggal 16 Juni 2011 yang dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 28 Desember 2011 sampai dengan 27 Februari 2012 dengan hasil akhir RASNI.





## Bawang merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum*)

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan ketentuan tentang mutu, ukuran dan higienis pada bawang merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum*) famili *Alliaceae* untuk konsumsi.

### 2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya)

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

SNI 2896, *Cara uji logam dalam makanan.*

SNI 4866, *Cara uji arsen dalam makanan.*

SNI 7313:2008, *Batas maksimum residu pestisida hasil pertanian.*

SNI 7387:2009, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi Nasional Kode Praktis – Prinsip umum higiene pangan.*

CODEX STAN 1-1985, Amd 2010, *Codex general standar for the labelling of prepackaged food.*

CAC/GL 21-1997, *Principles for the establishment and application of microbiological criteria for food.*

CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004, *Recommended international code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables.*

CAC/RCP 53-2003, *Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables.*

OECD, 2005, *Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce.*

Pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, 2006.

### 3 Istilah dan defenisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan defenisi berikut ini digunakan

#### 3.1

##### **bawang merah**

umbi lapis tanaman bawang merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum*) yang terdiri dari siung-siung bernas, utuh, segar, sehat dan bersih

#### 3.2

##### **bau asing**

aroma dan rasa yang menyimpang selain khas bawang merah

#### 3.3

##### **bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrim**

umbi bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang mencolok dalam penyimpanan



**3.4**

**bebas dari kelembaban eksternal yang berlebihan**

umbi bebas dari penyimpanan pada lingkungan yang mengalami perubahan kelembaban yang sangat tinggi yang dapat menyebabkan kerusakan fisik atau kimia buah

**3.5**

**devitalisasi**

suatu prosedur yang dilakukan dengan tujuan agar tumbuhan atau hasil tumbuhan tidak mampu berkecambah, tumbuh atau bereproduksi

**3.6**

**diameter umbi**

garis tengah (horizontal) dari potongan umbi secara melintang sesuai dengan teknik pengujian

**3.7**

**karakteristik varietas**

bawang merah dalam satu kemasan yang terdiri atas satu macam varietas sesuai dengan deskripsi varietas

**3.8**

**kerusakan umbi**

umbi yang mengalami kerusakan atau cacat yang disebabkan oleh fisiologis, biologis dan atau mekanis

**3.9**

**keseragaman ukuran**

bawang merah yang mempunyai kesamaan varietas, asal produksi, mutu dan ukuran

**3.10**

**kotoran**

semua bahan bukan bawang merah atau benda asing lainnya yang menempel pada umbi atau berada dalam kemasan

**CATATAN** Bahan penyekat / pembungkus tidak dianggap sebagai kotoran

**3.11**

**kriteria panen**

kondisi perkembangan pertanaman umbi siap panen seperti batang sudah kering, pangkal daun lemas, umbi tampak dipermukaan

**3.12**

**pengkelasan**

penggolongan bawang merah berdasarkan kelas mutu

**4 Pengkelasan**

Bawang merah diklasifikasi dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

- Kelas super;
- Kelas 1;
- Kelas 2.



## 5 Persyaratan mutu

### 5.1 Persyaratan umum

Untuk semua kelas bawang merah, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah:

- umbi sehat dan utuh;
- penampilan segar;
- padat (*firm*);
- layak konsumsi;
- bersih, bebas dari kotoran;
- bebas dari hama dan penyakit;
- bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrim;
- bebas dari kerusakan karena kelembaban yang berlebihan;
- bebas dari bau asing;
- bentuk, warna dan rasa sesuai karakteristik varietasnya;
- memenuhi ketentuan devitalisasi (panjang tangkai umbi minimum 2 cm dari leher umbi dan umbi bebas dari tunas dan akar);
- umbi dipanen setelah memenuhi kriteria panen sesuai karakteristik varietas dan lokasi tanam.

### 5.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus bawang merah seperti pada Tabel 1.

**Tabel 1 - Syarat mutu bawang merah**

Kelas mutu	Persyaratan
Kelas super	Bebas dari kerusakan
Kelas 1	Kerusakan 10 % dari jumlah
Kelas 2	Kerusakan 15 % dari jumlah

## 6 Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan diameter umbi dengan minimum diameter 1,5 cm, sesuai dengan Tabel 2.

**Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan diameter umbi untuk semua kelas mutu**

Kode ukuran	Diameter umbi (cm)
1	> 2,5
2	> 2 – 2,5
3	1,5 - 2

## 7 Ketentuan mengenai toleransi

Toleransi yang diberikan untuk mutu dan ukuran yang ditetapkan harus tertera pada setiap kemasan (atau pada kemasan curah) untuk menghindari ketidaksesuaian kelas mutu. Toleransi mutu dan ukuran bawang merah seperti pada Tabel 3.



Tabel 3 – Batas toleransi

Kelas mutu	Toleransi	
	Mutu	Ukuran
Kelas super	5 %	10 %
Kelas 1	10 %	
Kelas 2	15 %	

## 8 Ketentuan mengenai penampilan

### 8.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan umbi bawang merah harus seragam varietas, asal produksi, mutu dan ukuran.

### 8.2 Pengemasan

Bawang merah dikemas dalam karung jaring sesuai dengan CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004.

Kemasan harus bermutu, bersih, berventilasi dan tahan selama pengangkutan, distribusi dan menjaga kesegaran umbi bawang merah. Kemasan harus bebas dari bahan dan benda asing untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu.

## 9 Penandaan dan pelabelan

### 9.1 Kemasan eceran

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus memenuhi standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Amd 2010.

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi mengenai nama umbi dan ditulis sebagai nama varietas.

### 9.2 Kemasan bukan eceran

Setiap wadah kemasan harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang. Untuk umbi bawang merah yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertainya.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan:

- nama varietas umbi bawang merah;
- nama dan alamat perusahaan eksportir/importir, pengemas dan atau pengumpul;
- asal umbi bawang merah;
- kelas mutu;
- ukuran (kode ukuran atau kisaran bobot dalam gram);
- berat umbi bawang merah.



## 10 Rekomendasi

### 10.1 Logam berat

Bawang merah harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum cemaran logam berat sesuai dengan SNI 7387:2009.

### 10.2 Residu pestisida

Bawang merah harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313:2008.

## 11 Higienis

**11.1** Bawang merah dianjurkan untuk memenuhi syarat higienis sesuai prinsip dasar higienis makanan (SNI CAC/RCP 1:2011, CAC/RCP 53-2003) atau ketentuan lainnya yang relevan.

**11.2** Bawang merah harus memenuhi syarat mikrobiologi sesuai dengan ketentuan standar mikrobiologi untuk makanan (CAC/GL 21-1997) atau ketentuan lain yang relevan.

## 12 Metode pengambilan contoh

Pengambilan contoh dilakukan sesuai SNI 0428 yang dilakukan oleh petugas pengambil contoh yang berkompeten.

## 13 Metode pengujian

### 13.1 Uji organoleptik

Pengujian organoleptik dalam ketentuan ini dilakukan secara visual sesuai dengan OECD, 2005.

### 13.2 Uji residu pestisida

Pengujian residu pestisida dalam ketentuan ini harus sesuai dengan pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian.

### 13.3 Uji cemaran logam berat

Pengujian cemaran logam berat dalam ketentuan ini harus sesuai dengan SNI 2896 dan SNI 4866.



## Bibliografi

ASEAN STAN 14:2009, *Asean standar for shallot*.

CAC/GL 50-2004, *General guidelines on sampling*.

Permentan No.18/Permentan/OT.140/2/2008 tahun 2008 tentang persyaratan dan tindakan karantina tumbuhan untuk pemasukan hasil tumbuhan hidup berupa sayuran umbi lapis segar ke dalam wilayah Republik Indonesia.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.

